

M. DIONYSIO DODART, Doctore, Serenissimæ D. D. Principis Dotariæ de Conty Medico, & Regiæ Scientiarum Academiæ socio, Præside.

A SANGUINE vita, mors, fanitas, morbus; maxime autem febris, morborum prope frequentissimus, utnam ne ignotissimus! sanguini quasi pro animâ est, particularum ejus innumerabiller multiplicium morus inordinatus, fermentatio dictus, unde calor natus, febrilis; gradu, materiâ, non naturâ inter se diversi. *Idemque* quasi vita, circuitus sanguinis multiplex, is etiam qui per ramos arteriarum plus quam capillares perficitur, quibus ad partes omnes per lympham alendas, per cruorem fovendas, convehitur unicuiqueque partis demensum proprium, proprio rante conficiendum. Inde quod superest cruoris, lymphæ, redit per venarum & lymphaticarum radices subtilitatis immense, novis copis obiter instauratum in multiplicibus diversioribus, per pulmonem trajiciendum; non ad refrigerium, sed ad accensionem per suffulsum & intratum affertur, ita viralis incitamentum. Inde prospera valetudo. Hæc non sine sanguinis calore, eoque molli per naturalem sanguinis cursum. Hic velocissimus: non enim uno die in homine temperato, etiam quiescente, minis recentibus duodecies circumferrere possunt etiam viginti quique sanguinis libræ. Quando pluries, pluriesque in commoto, moles minor! maxime si cordis capedines sint majores; nec enim omnium fuit pares. Celeritatis hic naturalis, unicuiqueque natura. Ab eâ caloris modus naturalis, non omnium idem in unoquoque genere, fed singulorum proprius. Hujus natura, omnium functionum integritas, unicuique propria. Adeo ut si hec vegetiorem calorem exigit, celeris renovandus sit sanguis, ideo per occultam evaporationem prope dissipandus, alimento novo refastandus; atque adeo frequentius & celerius per pulmonem circumagendus si sponte nunc qua, infrequentius. Utriusque hujus necessitatis naturalis imperio famularur cor; sanguinem urgendo circumagendus juxta necessitatem dissipandi novandique sanguinis. Hæc à necessitate fovendi caloris naturalis per alimentum nova succedenda. Inde naturalis cordis rhythmus, & arteriarum à corde pulsantium. Hic ipse contraquam incitatur, fed additis quasi calcaribus cor novi accedentis alimenti, ventriculo concoquendi, vel concocti jam stillantis in sublevari; aut perturbatum animi ad ita diu diu pertinenti; aut corporis ex-erctionem. At tunc fine febre quavis non sine fervore; fed innoxio, quem accendit non cor, fed pulmo per necessariam spirandi frequentiam subministrandis exa ordinem spirituum auxiliariis copiis ad elicitas vel imperatas motiones; divino machinamento sibi ipsi succurrente, atque adeo sum Autorem quasi digito monstrante. Hujus circuitus impellatio, morus; mora, si in parte, talis est ut derivationis beneficium non admittat, & exundationem faciat, tumorem genus omnis. At si spiritus infiræ copis locuples, fed alienis additis crudior mineralis subactis, atque adeo minus penetrabilis undique legnius refert, febris est; Fervor morbus in curfu, & ægrotatio sanguinis, atque utroque nomine præter modum effervescens. Febris quasi gradus, juxta more modum, varietis species, juxta causam naturam. Quo sanguis crudior, eo præ fertior; quo tardior inter ceteros limites, eo febris vehementior. Ex vitio & in vitio medela; machinae vero divinæ se ipsam aleno vitio labefactam, quasi propriis, fed incitis viribus instaurante per feorem. Hæc, motus naturalis ad concoquendum, hoc est, putam ab inquinamento fecundum; sibi permitendum dum sufficit, sustinendus ubi præcipit; urgendus si deficit; liberandus quum impeditur, quo frequentissimum est; nunquam interpellandus. Sub cruditate, male subacta liquiditas febris, in ardorem meatu arteriarum, venarum impingentia, in his hæret, ægrot proflat. Inde pulsæ præterea & venarum, & arteriarum, & ventriculi, & subactis additis, & partium molibus sensu ardore gravior; anctiâ cordis nimirum laborante compellere male subactum sanguinem, capillaribus valis ægrot admittentibus, fervore fervorificæ sensu per tarditatem adducto, dum pigro lassu fluens liquet alias prætervolare solitus, tanto vehementius tumultuatur pugnantibus particulis, tanto gravior afficit peritque, quanto lentius progreditur. Inde necessitas vacuandi sanguinea vasa; fed quatenus satis ad expediendum impeditorem sanguinis cursum, fecerendis & excreendis purgamentis necessarium; abstinendi quantum potest, ad concoquendum & subigendum sanguinem; quorum alterum ad sanguinis missionem, alterum ad vitas rationem pertinet; illud removendis impeditentibus, ut prolis, hoc præcavendis, ne alendo nocens.

EBRIS, maxime continua & acuta, potionem exigit, alimenta cœtera qualicunque per se repudiât; que tam & endurum concoctionem morantur & evaporationem intercludunt, & male concoquuntur. Inde effatium, *impura, quanto magis alueris, tanto magis laferis*. Inde, fastidium qualicumque cibi, non tam symptoma febri quam auxilium partium bal pondere gementium. Per fastidium, *nausea morborum medicæ* docet nos, etiam per brutas animantes & ægrotum depræcationes, eos aliquatenus fastidio suo permittere; ut nihil fit vulgatis quam exempla ruficornium, qui solâ repudiandorum per dies sex, septem, omnium alimentorum pertinaciâ febrem excutiant; bestii quos malè officiosa fedulitas succutendâ specie non obruit, solâ calidæ vel frigidæ potione contentos. Itaque omnino abstinendum alimento præter potum fides ferendo fuerint. Conjectura, ex motu morbi & viribus ægrotantis. *Quod si vel diurnum futurus morbus, vel vires ægri te ab abstinentiâ decerant, fastem & minimum alimenti, & tenuissimum, & levissimum, & innoxiosissimum, & minimum habens fastidium, & minime corruptibile & usa compertissimum elige ne nocetas, & quod facillime concoquatur & quaeverumque digeratur, a quæ unâ secum infundit refrigerium, fordes eluat, ut proflis. Quod si unâ cum his omnibus hoc habet ut fit viliissimum & paratè facile, & varium atque multiplex, ut fastidienti facilius fit optio atque mutatio, omne punctum tuleris, mali minimum adhibens, bonorum optime. Febricitantiâ non annona liquor, potu, alimentis. In utroque genere quid præstat? In potu, quod celeriter pervadiat, tenue, ne usquam hærens; inter alimenta, quod modicum moratur, ne onerat & sustentat. Talia ragitat ratio. At quænam fin ejusmodi ratio non docet, que in talibus cœcetur. Ergo duo consule, experimentorum memorias in historiâ, mores quibus hæc tempora reguntur. Ex utroque elice quod prodest, quod placeat, quod saltem toleretur: nec quæritationes commoveat. Neque enim nil obsequendo imparet Medicinâ, & in talibus consilium est tantum entis in re publicâ quantum probare nisi civibus possit.*

DE VICTUS ratione, tametsi maxime agat in omnibus morbis, in acutis foetus maxima, ventuosiores Hippocrati. Medici doctrinam mancam reliquerunt, & quicquid in rebus natura quantum producit suis sensibus populi. carnes quam in ullo alio, maxime autem in carne quadrupedum domesticorum. Itaque si nihil aliud præferant, saltem delectu ciborum habito quibusvis carnis, avium, piscium, & Cæcælia præterant; cæteris in hoc genere, hordeum integrum vel deglobatum. Hippocrates leges addidit de modis & tempestate ad febres acutas. Necesse hordeo folo alimonia febrientium petebatur, sed ex Zeā, Chondro, Tragō, æque Hippocrati nobisque. Cum ex piscibus conficiantur, nunc folo nomine totus, olim tam vulgaris ut ex his describere dignati sint veteres. In his piscina *καπνός* dicta que ex hordeo, reliquæ *καπνός* frumentaceæ vocitantur. Constat parati folitis ex Cærebus in quo genere elctissimis, & ipsa limpidissima & levissima præmarcatis, & clutis, tum ad eadem decoctis; singulis hinc aliis, cum ad eam inter uncias statim novem, decem, aut ad summum, Georgiæ mensura, tredecim cum dimidia in fingulos aque congius, hoc est uncias centum viginti, minus piscinæ cremore diluit. Condimenta Porri vel Anethi aliquantulum cum multum incumetur granum, aceti olei, vel butyri, galis, vel mellis Atici quantum fatum est medium inter extrema, cremor piscinæ confusus & ejus varæ proportiones, quantum scilicet æquis cuique pro variâ febriæ ætate conveniebat plus aut elegantissima Græcorum, opulenta & magnifica Romanorum natio. Sic paratum piscinum hordeum, duabus partibus conficitur, alterâ granulosa, alterâ jurentia & facile gelatilis. Illa, ipsa, & ab imâ plebe ad summos optimates obsonatoribus tribus aut quatuor ad summum nostratibus denariis in diem solidum morem prope nemini etiam minus robusto dum crisis ætæ futura quarto die; nec ante septimum, si tepidum tantum, si conficitur amantibus, & vires effert ferendo, folo potione contenti, aut mulsâ, aut apometis, aut aqua frigida vel calente. Secus, cremoris oxyphæa duo, id est uncias quinque dabant, primis diebusque minuebantur donec morbus pervenisset ad Crisicos tempora, id est ad septimum, nonum, undecimum mortis diem. Eo die nihil dabant præter potionem. Judicatio morbo prope nonnunquam post tempora Pompeii Magni Alia factitia & nova res, ex & xee (specie que granum delectum, pinifedum, confingendo, & dasibando parata, cæterum liquidum condimentis nec apparat majori quam Piscinâ, Tragus, Chondrus, continuat fe in sustentandis ægris Græcorum Medicinâ, nonnullis rectorum novarum, & fæmæ his quoque modo parandæ libidine leges Hippocraticas fuggellantibus, quasi iusto vel indulgentiores, vel severiores. Hippocraticæ scholæ folis conficitur per temperatam forbitionem ulum in sustentandis febrientibus celebrant studio, ex Hippocrati legibus, rum reliquam artem tum maxime febrientium alendorum rationem administrant, sed oleibris & nonnullis aquosis fructibus additis. Per hos postremos quasi sequelros literaturâ & bonarum artium, totâ Europæ per Barbarorum Septentrionalium irruptiones prope recentis sed solum volatilium eorumque juniorum, ex aquâ bene mulsâ electâ, additis oleibris, quo forbitiones ex his paratæ effert leviores; vixque nisi ubi piscium fastidium, & contumacitas. His initiis exsertunt carnes in partem usque admitti & habere scoldas in febrientium nutriendorum negotio, easque quasi la renum potuerunt, antiquius veterum piscinarum forbitionibus. Harum vestigia folâ superfluit, piscinæ hujus statim, nudum nomen nisi quod hordei non nihil retinet, ut conficit aliqua nominis ratio; tam parum autem ut accere possit granum, potum minus conveniens. Nec solum juscula carnis inolvere, exotici jam tot seculorum autoritate confirmatis piscinâ. Nam postremis temporibus una cum jusculis carnis, pro antiquis multiplicibus veterum citis delectu, de mensurâ, de modo foli fysiâ, de intervallis alimentorum forbitione, de his sensum minuendis, augendis, vel omnino prohibendis pro ratione virium, ætatis, confuetudinis, temporum morbi, una, successit lex, omniû naturarum, ætatum, tempestatum, febrium, utque inter se distantium communis, ineunte, procedente, vigente morbo, quatuor horarum intervallis forbitiones exhibere, non quales vellet Medicus ex acris decretis, hoc est leviores ac leviores vnicum diem deputantur.

U TRAM alendi rationem eligat, si per facili mores dari possit optio, nemo medicorum dubitaverit, memor antea dorum, praeterea autem gnarus eorum qua toto orbe geruntur, primum apud nationes nobis conterminas Hispanos, Anglos, Germanos, Italos, tum apud gentes remotissimas Zonarum omnium se minus glacialium quam roridae, Cimbros, Sarmatas, Scythas, Indos, Americanos. Vix ullibi tantum tam unicum in febribus acutus carniurn ulli reperies quam apud nos. Anglis avellaneae fortioribus, imo nostris Britannis Aquitanis Delphinatibus familiares; Italis pustulae hordeaeae, Hispanis non repndicate; Germanis ex elixato infriato pane in aqua vel dilutiore zytho jufcula, butyro, uvo luteo, facia condita; Sarmatis fium cacha ex Melampyro & ceteris Cerealiibus, deglubitis; Scythis Milium; Afanis, Indis, Scribis, Oriza; Americanis Mazaym, id est frumentum Indicum. Aegre ergo, contra pustulas jufculis, hoc est ut antiquissimum, annorum bis mille ferme quingentorum, toto orbe diffusissimum, quaquā paucit non tantum Cerealicorum imperium, sed adhuc multo majus Romanum & Romano patentes Arabicum & latius Atabico Scythicū Medicis laudatissimis & omnium gentium etiam Barbararum, sed bene doctarum commendatissimum, cum ufu probe hestremo, quem si quis cogitavit antiquiorum damnavit aut pitissimis potu habuit. Compose, si potes, Medicos omnium fcholiarum Graecos, Latinos, Arabas, Scythas, adeo & Mixobarbaros, majores nostros, Magistros optimorum discipulos omnibus, praeterea etiam omnes qui post inflauratas Graecae Latinae literas ad hoc feculum, imo & ad postrema haec tempora cum laude scripserunt, & veterum placita de victu agrorum plaudentes fecut sunt, quantum illis per vulgi procatem licuit. Omnes hos compone, cum his qui pitissas aut aperte damnaverunt, aut fugillaverunt occulte. Hos postremo aut nullos invenies, aut perpaucos, aut si ullos, nullius nominis, praeter unum Manardum Ferriarensem, atque hunc ipse declinantem veritas antiquos uvis quam detestaretur. Sed qui confecerat annos ferme bis mille quingentos cum annis vix octoginta; Galliae nostrae partem vix quinram cum univerfo probe terrarum orbe; omnes omnium gentium etatunque Medicos, hujus rei peritissimos & in ea exercitissimos cum uno, cetera dodo, sed qui si rei hujus expertem & imperium palam ipse demonstrat. Neque haec omnia mera praecipitia potius hominis antiquitatis plus aequo faventis; cum in artibus humanis nulla per se unquam valere possit auctoritas nisi in arte princeps hominum legibus & imperio regerendorum. Falli potuit Hippocrates, imo in re obscura hallucinatum se fuisse fateatur, ea profectione se ipse major. At in his quae manifestis, publicis, perpetuis experimentis & fide boni viri constant, ipsum fallum fuisse, & omne genus Medicorum, equalium, posterorum, quali veritine quadam circumspice, qui dicat, operā dāti fieri illud ipse, nemini fuisse facturum. Non veterum citantur opiniones, sed testimonio, nec ipsi ut auctores, sed et eorum quae videntur, tractantur, experiri sunt, refutes multo locupletissimos, omnes inter se hac in re probe convenientes inter seclis inter se pugnantibus. Quamquam licet eos ut auctores consulere. Noli enim putare temporis nostri Medicum veteri aequo multo doctorem in omnibus. Multa quidem, imo prope omnia in theoricis addita sunt. Multa scilicet in anatomicis, eaque quam egregia! quam utilia! quam probe dixerim necessaria! saltem quatenus Theoria ad perficiendum Medicum est necessaria; in Chymicis autem probe omnia. Imo & in practicis bene multa atque egregia addita sunt, quamquam bona pars eorum, licet à doctoris hominibus, veterum negligentioribus inventa, in veterum monumentis ignota lateant, manifesta legentibus. Sed multa nec minora funditus omiffa sunt aut obliivioni mandata, eaque in lucem, quantum per mores nostros licet, omni arte studioque revocanda, ut Gymnastica, & Dietetica, praesertim ea quae fuit auctorum. Sed nec frustra lictiger praedictorum specie, res ipsas se committit, speciem, varium, & impund mutabilem, atque adeo jucundum; in corruptum praeterea, aut si quando pitissia dudus affervata leviter acescit, hoc ipso fese profuturum, semper innocenter, ceterum & utilissimum videtur; vitem praeterea & tam sufficientem divitiibus; quam egenis fadalem, ut vix paulo plus asse nostro conferat, etiam quadruplicata nostris agris quotidiana veterum sporiulla: cum eo quem casus, ingruvies, luvus, praedicta vulgi voras opinio & consensuenda media barbarie ante importuna necessitas expresserunt, qui palato febricitantem sapius male sapit, & semper eundem atque vix eviabilem nidorem naribus incoquat, & facile ac frequenter & pessime in crudis, & æstuantibus & impuris visceribus computrescit, & magno nec pauperibus tolerabili alius vix minus viginti pretio constat. Et cum bene tunc reputaveris cibum, etiam optimum, levissimumque & minimum, ægritudinis habitatio ratione, crudis, impuris, infirmis visceribus eo nomine noctiturnum: pensura, utra major noxa quotidiana metuenda fuit, an à fuculo liberarum quatuor carnis quadrupedum, Gallinaeae autem uncium ad minimum sex, octo: an à cremore uncium hordei ad summum trium cum triente; tantum enim est quadruplicis veterum cibis largissimum. Atque hoc potquam accuratè perpendis ad examen rationis revoca, non opinaticis, sed fides quo experimento proprio constat. Fac periculum ipse. Comperies dejectiones aquosas, sulphurei fetoris intolerabilis, diarrhaeas, insuperabile fastidium febricitantium, fese jufculis, carniurn macellarium jure praegnantibus imputandum potius quam febrī; cum suffectis in eorum locum

C A V E tamen putes id veltigio profpicienda carniū iufcula, refitruenda pituitas ē Cerebralis, agros potione pafcendos, aut exiguīs veterum forficutionis, quas etiam atque etiam minuas, donec morbus ad fummum pervenerit. Nihil fubitum aut extremum falubre, & fi per fe foret, tamen confuetudinis mutatio & mala animi inducōne moleftum eſt. Inductā animi agitudine meaque & anxietate, etiam vix meliore corpus malē affeſcit. Niſi perſuafum lubentem & faventem agros habes, etiam bene agas, fruſtra ſis. Opiniones jam inveratas harum mutare prope hominem eſt. Poſſim obſtiterare. Atque id facile fieri poteſt ſi arte modique, & tempore fiat. Volatiles primum carnes, macellariarum portuſculā iufculi condimento miſceantur. Faſtidii febrilis ocaſione, minuantur carnes, addatur crubrum cum carnisbus elixandū, tum Hordium, aut Orzya, aut Avena, uſtraſtilia Cerealiū. Poſtea ſymptomatis exigentibus, verbi gratia morantibus urinis, radices calientes, Petroſelinū, Dauci, Avena contufa, Pipaſtipa aut Cicer addantur carnes. In malignitatis metu, radices Tragopogonis noſtratis, vel Hiſpanici. Alio nimis fluente, Lencis extirga integra, piſtiſta, cum pullo Gallinaceo; morante, Seceſe confractū; in evaporandī neceſſitate Milium. Tum, ubi agros Oleribus, Radicibus, Cerealiis, Leguminibus aſſueſcere, carnes erunt pro condimento: nec enim aliena Medico vix eſt Galeno noſtra coquinare pericia, & pituitas veterum non nunquam adebatur falva recensitis non nihil ad gratiam. Denique exigente manifeſta per faſtidium aut agitudinem neceſſitate, inferantur pituitane mcre, varie. Facilis inde ad carnes reditus, hyme præſertim, ne inhumanus videaris aut ad communē elegantiorum hominum ſenſu nimis abhorrens. Nam in temperatis & frigidis temperatibus ac regionibus, qualis eſt noſtra, talia viſciſſim & ferē promiſſe adhiberi oportere poſſunt, cum in Zonis ad torridam accedentibus aut ardoribus ſcitivis, non ſuſpectus tantum etiam fanis, fed febricitantibus periculioſis eſe ſoleat carniū uſus; & bona ferē ſunt affeſtis apud nos que talia habentur, modo ne ſit peſſima. Ita paulatim febricitantibus reconciliari poſſit verum pulſarum ſimplicitas. Facilius multo reditus eſt ad antiquam ſobrietatem per agros alimenta deprecantes, nimirum quantum per vires & conſuetudinem loquit. Itaque quadrupliciter, utrimusque, vetus demumſum, quavis hodierni vix duodevigintiſum æquet, jam faventis & contentos habetare agros permittis; & cum ſepe multum laboretur in ingentis amplis forficutionibus. Memineris tamen levius peccari alimēto nimis quam nimis modico poſſitum apud ædaces Gallos: Sed ne exilitates eos carnisbus affueſtos vix impūne toleratores alia eſcas, cum Angli canivivori Hordetis, ut vocant, & Avenatis lubentiffime & paluberiter paſcantur, febricitantes; & Milio foſtili Seythe ſamen commodè tolerant, carnisbus equorum ſub ephippio maceratis, dum venit uſus, vefci ſoliti; & Americi antrophophagi omnes quotquot alterum Hamiſphærium incolunt æque commodè viſciſſim ulatua venatione, & radicium farinā, & Mayzi ſiſi, hoc eſt frumenti Indici pulvisci paſci ſoleant tam qui ad utrumque orbis cardinem, quam qui zonam torridam incolunt. Nec metus ne deficient vires, & agroti marceſcant ſi ſubduſtum aliq̃d fuerit annonæ febricitantium, etiamſi modū æque conſuetudinis & virium habita tentione ſia ſubduſto, quaſi paulatim ſenſcente naturā: cum certum ſit aptius & irreſraſgabilibus documentis majores noſtros priſcorum ſæculorum, nec nobis fuiſſe prociiores & vivaciore etiam ante rempota Moſicā, nec ſæculorum uſita ſacum ſi ſed noſtro, ut inerrāti deſidiaque facti ſimus minus robuſti avis proavique noſtris. Hoc alimentorum delectū & modulo, hāc alendūm febricitantium ratione, & conſuetudine crudorum, & ſanguinis liquiditas, atque adeo facilis per capillaria vaſa, interna, externa ſucceder circūſus; unde proclivior, tatio, celerior febrim carniū depulſio.

Proponebat Parisiis RAYMUNDUS JACOB, FINOT, Parisinus, Baccalaureus Medicus, A. R. S. H. 1700.

De Pfeiffis et agri succedentibus et de modo, tempore, apparatus, condimentis legumum, MEDICORUM GRÆCORUM, LATINORUM PRINCIPES, Hippocrates lib. I. II. de morbis maximè fuit fœtus præfatus autem lib. de vitæ ratione in morbis acutis. Dioscori apud Cel. Aretæum lib. I. I. Acetivæ. c. 20. 29. "Dianctæ apud Oribasium, Coll. I. F. c. 7. 8. ubi de Herdei, Melli Panici, Herdei testis, Anxi Lemnæ, Amyg. Syriæ, Alaci, Panis apertæ ad fructibus c. 9. ubi de coctibus. Præparatæ apud Cel. Aur. I. I. c. 10. c. 31. 39. Herodi. Tarentinæ, Scapulari apud Cel. Aur. lib. c. 15. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803.